



**SOIREE DEGUSTATION DU 6 DECEMBRE 2007**

## **ALES BLONDES FORTES DE BELGIQUE**

**Les ales blondes fortes de Belgique est une des nombreuses familles de bière disponibles en Belgique. Une autre famille de bières, les triples d'abbaye, présente des caractéristiques similaires, ce qui prête souvent à confusion. JustBeer vous invite à découvrir les points communs et les différences entre ces deux styles.**

**Points communs entre "ales blondes fortes de Belgique" et "triples d'abbaye" :**

*Sur le plan purement technique, différentes blondes fortes s'adaptent parfaitement à une définition de la triple. Couleur blonde dorée, teneur élevée en alcool, haute fermentation, post fermentation et accessibilité en bouteille sont les caractéristiques qui définissent les deux types de bière.*

**Particularités des "ales blondes fortes de Belgique" :**

*Sans connotation directe avec des activités monacales, les "ales blondes fortes de Belgique" sont en général plus claires et plus filtrées que les "triple d'abbaye". L'influence du houblonnage est importante.*

*Ce style est en général plus accessible que les "triple d'abbaye". Il en résulte souvent une dégustation en groupe.*

**→ Exemple : Duvel de la brasserie Duvel-Moortgat (Breendonk, Belgique)**

**Particularités des "triple d'abbaye" :**

*Les "triple d'abbaye" sont en général un peu plus fermentées et présentent une plus grande complexité. Ce sont souvent des bières dont on profite individuellement, qui nécessitent un plus haut degré de maturité pour les goûter. Et justement parce qu'elles sont moins accessibles, elles sont dégustées par des personnes qui sont conscientes de la teneur plus élevée en alcool.*

*La dénomination "triple" trouve son origine à l'abbaye des trappistes de Westmalle. Cela se réfère aux matières premières supplémentaires et à la fermentation plus longue de la bière par rapport à la "double". La "double", à son tour, a reçu cette appellation à cause de l'importance des matières premières utilisées et la fermentation plus longue par rapport à l'Enkel, appelée aujourd'hui Extra, la bière de réfectoire bue par les moines.*

**→ Exemple : Affligem Triple de la brasserie BDS-Affligem (Opwijk, Belgique)**

Conception et réalisation : Emmanuel Gillard (<http://projet.amertume.free.fr>)